

|            |                                     |                                     |
|------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Billiebubs | BVP 10   KMS                        | OP01                                |
|            | Versie: 1                           | Datum opmaak: 30/01/2023            |
|            | Fiche technique<br>Poudre de cassis | Datum laatste wijziging: 30/01/2023 |

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| Groupe d'assortiment     | Fruit et légumes, lyophilisée    |
| Soug-groupe              | Fruits lophilisées, en vrac      |
| Dénomination du produit  | Poudre de cassis BIO lyophilisée |
| Ingrédient               | Cassis biologiques               |
| Ingrédients %            | 100% cassis                      |
| Origine                  | Pologne                          |
| Processus de fabrication | Lyophilisation et poudrage       |

## 1. Evaluation organoleptique

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Couleur               | Marine, fushia. Couleur peut changer légèrement pendant le stockage.                             |
| Aspect et consistance | Poudreuse, agglutination temporable acceptable.  |
| Goût et odeur         | Naturelle. Typique pour la cassis fraîche. Les autres saveurs et odeurs ne sont pas acceptables. |

## 2. Paramètres physico-chimique

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| Analyse granulométrique                         | <1mm                             |
| Mélange avec des impuretés d'un produit végétal | Non nocif pour la santé, végétal |
| Facteur de déshydratation                       | 6,7                              |
| Matière étrange                                 | Absent                           |

## 3. Paramètres microbiologiques

| Nom du micro-organisme | Limite (UFC/g)         | Méthodes              |
|------------------------|------------------------|-----------------------|
| Germes totaux          | <1,0 x 10 <sup>5</sup> | PN-EN ISO 4833:2004   |
| E. Coli                | <10                    | PN-ISO 16649-2004     |
| Salmonelle             | 0/(25)g                | PN-ISO 6579:2003      |
| Staphylococcus aureus  | <10                    | PN-EN ISO 6888-1:2001 |
| Coliformes             | <100                   | PN-ISO 4832:1998      |
| Moississures           | <1 X 10 <sup>3</sup>   | PN-ISO 7954:1999      |
| Levures                | <1 X 10 <sup>3</sup>   | PN-ISO 7954:1999      |

## 4. Emballage

|             |                           |
|-------------|---------------------------|
| Contenu net | 75 gr e                   |
| Emballage   | Etui en aluminium, scellé |

## 5. Conditions de conservation

Produit très hygroscopique. Conserver dans un emballage fermé. Temperature maximale inférieure à <25°, humidité relative inférieure à <50%

|            |   |                                     |
|------------|---|-------------------------------------|
| Billiebubs | BVP 10   KMS                                      | OP01                                |
|            | Versie: 1   | Datum opmaak: 30/01/2023            |
|            | <b>Fiche technique</b><br><b>Poudre de cassis</b> | Datum laatste wijziging: 30/01/2023 |

## 6. Durabilité

Voir étiquetage

## 7. Valeurs nutritionnelles

| <b>Voedingswaarden per / valeur nutritionnelle par / nutritional declaration per</b>             |                    | <b>Per 100g</b> |
|--|--------------------|-----------------|
| Energie / Énergie / Energy   | 1278 kJ / 309 Kcal |                 |
| Vetten / Matières grasses / Fat<br>Waarvan verzadigde vetten / Dont saturés / Of which saturates | 2,23 g<br>0,19 g   |                 |
| Koolhydraten / Glucides / Carbohydrate<br>Waarvan suiker / Dont sucres / Of which sugars         | 42,22 g<br>42,22 g |                 |
| Vezels / Fibres / Fibre  | 44,24 g            |                 |
| Eiwitten / Protéines / Protein   | 7,84 g             |                 |
| Zout / Sel / Salt  | 0,03 g             |                 |